

TOUS LES REPAS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE

Menus du restaurant municipal de Saint Médard sur Ille



Du 20 au 24 mars 2023



	LUNDI végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Salade de lentilles, fromage	Salade verte	Betteraves	Potage, lait	Pâté de campagne	FRUITS & LÉGUMES
	Semoule	Hachis***	Sauté d'agneau	Sauté de porc	Poisson pané***	VIANDES POISSONS ŒUFS
	Jardinière	Parmentier	Haricots verts	Petits pois	Pâtes	FÉCULENTES
	Pêche au sirop	Laitage	Laitage	Fruit de saison	Fruit de saison	PRODUITS LAITIERS

Condiments : Huiles Colza & Olive, Moutarde, Fond de sauce, Ketchup, ...



. Provenance des matières premières :

VIVAL : produits secs bio majoritairement et le goûter des enfants

MANGER BIO : pour les fruits, légumes et conserves

P'TIT GALLO : pour les laitages (Montreuil Le Gast)

DANS LE M'ILLE : pour la viande de porc (Montreuil sur Ille)

CORMARÉE : poissons (La Mézière)

*** A2S : produits congelés et frais – local et bio au maximum



Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires. Prenez contact avec la cantinière si nécessaire.

